



Regione Siciliana



## BANDO RECLUTAMENTO ALLIEVI

La GREEN LIFE Società Cooperativa con il cofinanziamento del Programma Operativo F.S.E. 2014-2020 della Regione Siciliana, a valere dell'Avviso Pubblico n. 8/2016 pubblicato dal Dipartimento Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale, per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia, propone i seguenti corsi:

### ▪ **COLLABORATORE DI CUCINA**

**OBIETTIVO DEL CORSO:** formare figure professionali in grado di inserirsi nel processo di sviluppo della ristorazione. Il corso è rivolto a chi intende acquisire le competenze e la necessaria esperienza per intraprendere la professione di collaboratore di cucina, affacciandosi così nel mondo del lavoro in questo settore.

**DURATA DEL CORSO:** 600 ore di cui 200 ore di stage aziendale.

**SEDI:** Agrigento e Favara (Ag)

**CERTIFICAZIONE RILASCIATA:** Qualifica Professionale

**TITOLO DI STUDIO RICHIESTO:** Scuola secondaria di I grado

**ORE MINIME DI FREQUENZA:** 381

### ▪ **COLLABORATORE DI SALA E BAR**

**OBIETTIVO DEL CORSO:** formare figure professionali in grado di inserirsi nel processo di sviluppo della ristorazione. Attraverso la conoscenza del ruolo della figura professionale, dell'organizzazione della sala e delle lavorazioni, dell'accoglienza e gestione del cliente, i nuovi camerieri sapranno organizzare e curare l'allestimento di una sala, di buffet e banchetti, accogliere e gestire con attenzione il cliente, nonché consigliare i giusti abbinamenti del vino con i cibi.

**DURATA DEL CORSO:** 600 ore di cui 200 ore di stage aziendale.

**SEDI:** Agrigento

**CERTIFICAZIONE RILASCIATA:** Qualifica Professionale

**TITOLO DI STUDIO RICHIESTO:** Scuola secondaria di I grado

**ORE MINIME DI FREQUENZA:** 381

### ▪ **ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE**

**OBIETTIVO DEL CORSO:** far acquisire agli allievi competenze, capacità tecniche e conoscenze sugli alimenti, sui processi di lavorazione e di preparazione in pasticceria. Attraverso questo percorso formativo, i nuovi pasticceri saranno in grado di preparare dolci e prodotti dolciari partendo dalla

selezione degli ingredienti, applicando le tecniche di lavorazione e cottura, le corrette norme igieniche, passando poi alla fase della decorazione del dolce, in base alla propria fantasia e creatività.

**DURATA DEL CORSO:** 720 ore di cui 240 ore di stage aziendale.

**SEDI:** Favara (Ag) -

**CERTIFICAZIONE RILASCIATA:** Qualifica Professionale

**TITOLO DI STUDIO RICHIESTO:** Scuola secondaria di I grado

**ORE MINIME DI FREQUENZA:** 458

▪ **TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

**OBIETTIVO DEL CORSO:** formare una figura professionale polifunzionale caratterizzata da una profonda conoscenza del territorio in cui opera, da spiccate abilità comunicative e relazionali e dalla capacità di far fronte alle esigenze del turista. Assolve a funzioni sia di front office sia di tipo organizzativo-progettuale: riceve, accoglie e informa sui vari servizi offerti. Può operare in uffici pubblici di promozione e informazione turistica, e in strutture private come il reparto incoming di agenzie di viaggi e turismo, in strutture ricettive, in aree di interesse turistico, ecc.

**DURATA DEL CORSO:** 720 ore di cui 240 ore di stage aziendale.

**SEDI:** Montallegro (Ag) – Lipari (Me)

**CERTIFICAZIONE RILASCIATA:** Specializzazione

**TITOLO DI STUDIO RICHIESTO:** Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale

**ORE MINIME DI FREQUENZA:** 458

▪ **TECNICO PER L'AMBIENTE - GESTIONE E RECUPERO DEL TERRITORIO**

**OBIETTIVO DEL CORSO:** è la specializzazione degli allievi in “Tecnico per l’ambiente – Gestione e recupero del territorio”, professionista che progetta e gestisce interventi di ripristino e recupero ambientale, analizzando le singole problematiche, acquisendo i dati relativi, individuando le normative di riferimento, effettuando campionamenti e interpretando le analisi, elaborando quindi progetti di recupero. Le attività si fondano sulla trasmissione agli allievi delle competenze tecnico-professionali sull'applicazione di tecniche di ingegneria naturalistica, utilizzando anche tecniche silvicolturali, al fine di gestire e mantenere anche aree verdi e aree naturalistiche protette.

**DURATA DEL CORSO:** 900 ore di cui 320 ore di stage aziendale.

**SEDI:** Montallegro (Ag)

**CERTIFICAZIONE RILASCIATA:** Specializzazione

**TITOLO DI STUDIO RICHIESTO:** Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale. In assenza di diploma è richiesta significativa e certificata esperienza di lavoro di almeno 3 anni nel settore di riferimento e qualifica o diploma professionale.



ORE MINIME DI FREQUENZA: 598

### FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Obiettivo primario di tutti gli interventi proposti è formare e qualificare inoccupati e disoccupati, sviluppandone e/o adeguandone i saperi, le competenze e le professionalità non solo nel settore agroalimentare, ma trasversalmente anche nel settore turistico e della ristorazione, e nel settore ambientale dando così nuova spinta ai processi di rilancio e sviluppo del territorio. In tal modo si intende sostenere l'occupabilità dei soggetti disoccupati e/o inoccupati, che rischiano di trovarsi in condizioni di maggiori difficoltà nel mercato del lavoro, favorendone un effettivo inserimento lavorativo. A tal fine ciascun percorso formativo prevede, oltre alla formazione in aula, anche un periodo di stage presso strutture operanti in ciascun settore specifico per permettere agli allievi di entrare in contatto con le relative realtà operative, professionali e lavorative.

### DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE AL CORSO

Ogni corso è rivolto a n. 15 inoccupati o disoccupati, residenti nella Regione Sicilia, di età compresa tra i 18 e i 65 anni compiuti, in possesso del titolo di studio minimo richiesto per singolo profilo.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente bando e possono essere autocertificati contestualmente all'istanza.

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso (disponibile in sede o scaricabile dal sito [www.coopgreenlife.it](http://www.coopgreenlife.it)), dovrà pervenire presso la sede della Green Life Soc. Coop., Via Gioeni n. 43 - 92100 Agrigento e, a pena di esclusione, dovrà contenere tutte le indicazioni richieste ed in allegato:

- Copia del titolo di studio
- Dichiarazione di Disponibilità al lavoro
- Curriculum Vitae
- Copia del codice fiscale
- n° 1 fototessera
- Copia di un valido documento di riconoscimento

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione, incomplete o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti.

### MODALITÀ DI SELEZIONE

Per ciascun corso l'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive, saranno effettuati da una apposita Commissione. La selezione, che avverrà solo se i candidati supereranno il numero di allievi previsti per ciascun corso, si svolgerà con modalità e criteri di seguito indicati:

- Prova Scritta (questionari a risposta multipla) - max 20 punti
- Colloquio individuale motivazionale - max 25 punti
- Valutazione titoli ed esperienze possedute - max 5 punti

La prova scritta consisterà nella somministrazione di un questionario a risposta multipla e in particolare per il corso per TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA volto ad accertare anche le conoscenze linguistiche di base, conoscenze di lingue straniere ed informatica di base e per quello di TECNICO PER L'AMBIENTE -

**GESTIONE E RECUPERO DEL TERRITORIO**, volto ad accertare le conoscenze dei principi fondamentali di base di chimica, fisica e biologia.

La prova orale consisterà in un colloquio individuale in cui verranno approfondite le conoscenze, le esperienze e le motivazioni di ciascuno.

Nella valutazione dei titoli di studio e delle esperienze saranno attribuiti i seguenti punteggi, per un totale massimo pari a 5 punti:

- Qualifica inerente l'oggetto del corso 2 punti
- Laurea e Diploma di Laurea 1.5 punti

**per i corsi di: Collaboratore di Cucina, Collaboratore di sala e bar, Addetto panificatore Pasticcere**

- Diploma Scuola Secondaria 1.5 punti

**per i corsi di: Tecnico di Accoglienza Turistica e Tecnico per l'ambiente - Gestione e recupero del territorio**

- Attestato di lingua straniera 1.5 punti

### **MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

La frequenza è obbligatoria. I corsi si svolgeranno nelle ore pomeridiane. La partecipazione alle attività formative è GRATUITA. La partecipazione ad almeno il 70% delle ore di formazione dà diritto ad un'indennità giornaliera di € 4,00 al lordo delle eventuali ritenute di legge. Gli allievi saranno inoltre coperti da assicurazione obbligatoria INAIL contro gli infortuni sul lavoro e da assicurazione per il rischio "in itinere".

### **CERTIFICAZIONE FINALE**

Agli allievi che avranno frequentato i corsi almeno per il minimo di ore previste e superato gli esami finali verrà rilasciato un Certificato di Qualifica Professionale o di Specializzazione.

### **RIFERIMENTI**

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

GREEN LIFE Società Cooperativa – Via Gioeni, 43 – 92100 Agrigento – Tel. 0922.662336 – Fax 0922.1836005 - dal lunedì al venerdì dalle ore 09.30 alle 13.00. E-mail: [info@coopgreenlife.it](mailto:info@coopgreenlife.it) – sito web: [www.coopgreenlife.it](http://www.coopgreenlife.it).

**CONTROLLI** Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE – Ufficio Monitoraggio e Controllo

